

Gastronomie

Deux “étoilés” savoyards honorés ont reçu leur fameuse plaque du Michelin

Par G.J. - 14 avr. 2021 à 06:03 - Temps de lecture : 2 min



Nicolas Jacob, directeur du CFA Le Fontanil, Delphine Pontet et Alain Périllat (Atmosphères), Marion et Pierre Marin (Lamartine) et Tonino Bianco (Métro). Photo Le DL /Guy JACQUEMARD

Accrocher une, deux ou trois étoiles au très sélectif *Guide Michelin* est la reconnaissance d'une cuisine gastronomique souvent élevée au rang d'art.

CARTE / Guide Michelin 2021 : quels sont les restaurants qui gagnent et perdent des étoiles près de chez vous ?

Un condensé de créations subtiles élaborées par des chefs soucieux d'une cuisine mariant les produits les plus fins à ceux les plus simples. Une cuisine à l'instinct, inventive, respectueuse des produits... Le reflet d'une alchimie magique sublimée

par le "coup de patte" de chefs pour qui l'art de la cuisine demeure un terrain de jeu et un moyen de donner du vrai plaisir.

Cette récompense n'étant jamais gravée dans le marbre, *Le Guide Michelin* publie, en début d'année, le palmarès des "étoilés" pour le millésime en cours. Et ce mardi 13 avril, au restaurant d'application du CFA du Fontanil, à Saint-Alban-Laysse, s'est déroulée une cérémonie au cours de laquelle Tonino Bianco, directeur de Métro Voglans, a remis à **Pierre Marin, chef étoilé du Lamartine, du Bourget-du-Lac**, et à **Alain Périllat, chef étoilé du restaurant Atmosphères, également du Bourget-du-Lac**, la plaque confirmant pour 2021 leur rang dans le gotha français des établissements une étoile.

Depuis trois ans, au niveau national, *Le Guide Michelin* s'est associé avec l'enseigne Métro pour organiser un tour de France annuel de remise des plaques Michelin, honorant ou confirmant les "étoilés" de l'année.

Le restaurant Lamartine à son étoile dans le "guide rouge" depuis 1989 et l'hôtel-restaurant Atmosphères depuis 2009. Ce dernier s'est également vu décerner, par *Le Guide Michelin*, une étoile verte pour son approche durable de la gastronomie (respect de la terre, des saisons, des animaux...).

Parmi les "étoilés" de la zone de chalandise de Métro Voglans, était absent **Michael Arnoult, du restaurant deux étoiles Les Morainières, à Jongieux.**

Magazine Gastronomie et Vins

Culture - Loisirs



À LIRE AUSSI

50,90 € - Vidaxl - Support de moniteur de 32''' de bureau à double bras réglable - Supports pour téléviseurs et écran...

50,90 € - Rue du Commerce | Sponsorisé

Un bol d'air frais à partir de 236€ la semaine

Pierre & Vacances | Sponsorisé